



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK TEMPE TERHADAP BAKTERI STAPHYLOCOCCUS AUREUS**

### **ABSTRACT**

**AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK TEMPE TERHADAP  
BAKTERI *Staphylococcus aureus***

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak tempe terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. Hasil penelitian ini bermanfaat untuk pengembangan tempe sebagai makanan fungsional. Tempe yang digunakan dalam penelitian ini adalah tempe komersial yang diperoleh dari pasar tradisional Darussalam, Banda Aceh. Proses ekstraksi tempe dilakukan menggunakan pelarut etil asetat dengan tingkat konsentrasi yang berbeda yaitu 25%, 50% dan 75%. Pengujian aktivitas antibakteri dilakukan dengan metode difusi menggunakan kertas cakram pada media Mueller Hinton Agar (MHA), dan inkubasi dilakukan pada suhu 36-37°C selama 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etil asetat tempe dengan konsentrasi 25%, 50% dan 75% memiliki daya hambat sebesar 6,6 mm, 6,7 mm dan 7,5 mm, sedangkan daya hambat kontrol positif menggunakan amoksisilin 31,6 mm. Aktivitas antibakteri yang dihasilkan ekstrak tempe termasuk dalam kategori sedang.

Antibacterial Activity of Tempe Extracts on *Staphylococcus aureus*

### **ABSTRACT**



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

The aim of this research is to observe the antibacterial activity of tempe extract againsts *Staphylococcus aureus*. The result of this research broadens the current knowledge of tempe as functional food. Samples of commercial tempe were obtained from a traditional market of Darussalam, Banda Aceh. Tempe samples were then extracted using ethyl acetate, each at three levels of concentration 25%, 50% and 75%. The antibacterial activity test of tempe extracts was carried out using disc diffusion method on Mueller Hinton Agar (MHA), and incubation was conducted at 36-37°C for 24 hours. The result showed that ethyl acetate extract of tempe with concentration of 25%, 50% and 75% had inhibition zone of 6,6 mm 6,7 mm and 7,5 mm, meanwhile the used of amoxicillin (as a positive control) could inhibit *Staphylococcus aureus* growth with inhibition diameter was 31,6 mm. Antibacterial activities that produced ethyl acetate extract of tempe in middle category.